



## Vinho Tinto Casa Ferreirinha Papa Figos 2017



**Papa Figos** é um delicioso **vinho tinto** do Douro, que poderia custar muito mais devido a sua ótima qualidade. Elaborado pela reputada **Casa Ferreirinha**, o **Papa Figos** é um corte das tradicionais cepas da região, resultando em um vinho tinto com aroma intenso. Notas florais, de frutos vermelhos, damasco, além de mentoladas e de balsâmico se sobrepõem no nariz. Com corpo médio, acidez integrada e taninos finos, mostra um gostoso frutado no paladar, além de um final elegante. Seu nome, **Papa Figos**, remete a uma rara ave migratória do **Douro**, prestando homenagem a essa bela região portuguesa.

**País:**  Portugal

**Região:** Douro (<https://www.divinho.com.br/categoria-produto/portugal/douro/>)

**Produtor:** Casa Ferreirinha

**Uva:** Tinta Barroca (<https://www.divinho.com.br/uva/tinta-barroca/>) , Tinta Roriz (<https://www.divinho.com.br/uva/tinta-roriz/>) , Touriga Franca



(<https://>)

(<https://www.divinho.com.br/uva/touriga-franca/>) e *Touriga Nacional*  
(<https://www.divinho.com.br/uva/touriga-nacional/>)

text=O

**Tipo: Tinto**

**Teor alcoólico: 13%**

**Volume da garrafa: 750 ml**

**Temperatura de serviço: 15 a 17°C**

**DE R\$ 463,00 POR R\$ 119,90**

### **Vinificação**

As uvas que compõem o *Papa Figos* são provenientes da subregião do Douro Superior, sendo selecionadas na Quinta da Leda, da Casa Ferreirinha, e de viticultores parceiros com vinhas de exposição preferencialmente a norte e em zonas de maior altitude. Após desengace e esmagamento, o mosto vai para cubas de inox, onde se processa a maceração das películas e a fermentação alcoólica sob temperatura controlada. Em seguida, cerca de 25% do vinho estagia, durante cerca de oito meses, em barricas usadas de carvalho francês, permanecendo o restante em cubas de aço inoxidável até a realização do corte final. O engarrafamento acontece 12 meses após a colheita.

### **Harmonização**

Ideal para acompanhar pratos de carne, mas também fica ótimo com carnes brancas ou peixe assado no forno.

### **Sobre a vinícola**

Histórica vinícola duriense, a Casa Ferreirinha leva o apelido de sua mais notável proprietária, Dona Antónia Adelaide Ferreira - figura emblemática de Portugal do século XIX. Dona Antónia, carinhosamente chamada de Ferreirinha, herdou propriedades no Vale do Douro e com muito talento, visão e dedicação construiu um império vitivinícola numa época em que as condições no Douro eram desafiadoras e desbravar a região era uma verdadeira aventura. Sua determinação acabou dando origem a alguns dos mais premiados vinhos portugueses. Desde 1987, a Casa Ferreirinha pertence à Sogrape, um dos maiores grupos de vinhos de Portugal e que também é reconhecido mundialmente pela qualidade de seus exemplares, desde as garrafas de entrada até os rótulos mais premiados. À frente da enologia está o famoso enólogo Luís Sottomayor - é ele o

(<https://>)

Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.